



**MANUAL DE INSTRUCCIONES
OLLA ARROCERA
ED-0864**



ESTIMADO CLIENTE

Felicitaciones por su compra!

Por favor lea cuidadosamente este manual, y guárdelo para su futura referencia.

Si necesita soporte adicional, no dude en escribir a: info@premiermundo.com

WWW.PREMIERMUNDO.COM



ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

1. Lea atentamente las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las agarraderas.
3. Para prevenir choques eléctricos, no sumerja el cable, enchufe ni el calentador de la olla dentro del agua o cualquier otro líquido.
4. Debe supervisar cuidadosamente si hay niños cerca mientras está utilizando la unidad.
5. Desenchufe la unidad cuando no vaya a usarla y antes de limpiarla. Deje enfriar completamente el artefacto antes de quitar o colocar partes.
6. No use ningún artefacto eléctrico con el cable o el enchufe dañado, ni después de que el artefacto haya sufrido algún daño o tenido un mal funcionamiento. Lleve su electrodoméstico a revisar, ajustar o reparar con personal calificado.
7. Es arriesgado usar accesorios no recomendados.
8. No use en exteriores.
9. No deje el cable colgando por el borde de la mesa, ni que toque superficies calientes.
10. No coloque el artefacto cerca de hornos eléctricos u hornillas a gas.
11. Sea muy cuidadoso al trasladar objetos con contenido caliente de un lugar a otro.
12. Coloque el enchufe firmemente dentro del tomacorriente y para desenchufar no tire del cable.
13. No use este aparato para otros fines a los que ha sido diseñado.

CARACTERÍSTICAS

CAPACIDAD

Rinde hasta 12 tazas de arroz cocido en 2 litros de agua.

COCINE AL VAPOR SIMULTÁNEAMENTE

Mientras prepara el arroz use el espacio extra para cocer al vapor pescado, carne, vegetales y pudines.

FÁCIL DE USAR

El arroz se cocinará automáticamente con sólo presionar un botón y se mantendrá caliente (función "WARM") cuando esté listo.

MULTIUSO

Cocina todos los tipos de arroz, sirve para hervir agua, cocinar guisos, estofados, sopas y recalentar la comida.

DISEÑO ADECUADO

Recipiente interior removible para facilitar la limpieza. Puede preparar arroz y alimentos al vapor al mismo tiempo.

DURABLE

Tapa de vidrio ultra-resistente que le permite ver el interior.

ACERCA DE SU OLLA ARROCERA

1. Diseñada para ser conectada solamente a tomacorrientes AC.
2. Desenchufe la olla cuando no la use. Las funciones de cocción o calentamiento "COOK" o "WARM", trabajan en tanto que el aparato esté enchufado.
3. Para desenchufar no tire del cable. Hágalo cogiendo el enchufe.
4. NO SUMERJA EL CABLE, EL ENCHUFE O EL CALENTADOR EN EL AGUA.
5. Tanto la superficie exterior de la olla como el recipiente interior se calientan mucho. Use las agarraderas para transportar la olla. Para retirar el recipiente interior o el gabinete de cocción a vapor, debe usar guantes resistentes al calor.
6. Esta olla arrocera posee las funciones de cocción y calentamiento. Durante el proceso de cocción se enciende la luz del indicador "COOK". Una vez terminada la cocción o cuando el líquido se haya evaporado, la olla pasará automáticamente al modo de calentamiento y la luz del indicador "WARM" se encenderá.
7. No presione el interruptor de encendido si el recipiente interior no está colocado en su posición correcta. Mantenga la parte inferior del recipiente interior y la superficie del calentador completamente limpios para asegurar un buen contacto y alineación.
8. No use la función de calentamiento por muchas horas ya que podría provocar mal olor o decolorar el arroz. Si cocina pequeñas cantidades de arroz, éstas se secarán rápidamente y perderán el sabor.
9. No deje ningún utensilio de cocina dentro de la olla cuando esté en función de calentamiento ya que podría producir mal olor al arroz.
10. Cierre la tapa cada vez que sirva una porción para evitar que el arroz se seque.

USO DE LA OLLA ARROCERA

PREPARACIÓN DEL ARROZ

Enjuague el arroz antes de cocinarlo para quitar el exceso de almidón. Esta es una buena práctica pero no es imprescindible ya que hace que se pierdan algunas vitaminas. Para enjuagar el arroz, colóquelo en un recipiente grande y escurra hasta que el agua quede cristalina.

PREPARACIÓN DE LA OLLA ARROCERA

Coloque el recipiente interior en su lugar y gírelo a ambos lados para asegurarse de que esté haciendo buen contacto con el calentador.

CONSEJOS ÚTILES

Para evitar que el arroz se adhiera a las superficies, puede cubrir el interior de la olla de cocción con una capa de aceite vegetal o de cocina.

Use la taza medidora incluida y llénela hasta el tope con arroz crudo. Cada taza de arroz crudo produce unas 3 tazas de arroz cocido.

NOTA: La taza medidora no es igual a las tazas normales y contiene aproximadamente 3/4 de la capacidad de una taza común.

COLOQUE LA CANTIDAD DE AGUA QUE SE SEÑALA EN LA SIGUIENTE TABLA, HACIENDO USO DE LA TAZA MEDIDORA

ARROZ CRUDO	CANTIDAD DE AGUA
2 tazas	2 – 2 ½ tazas
4 tazas	4 – 4 ½ tazas
6 tazas	6 – 6 ½ tazas
8 tazas	8 – 8 ½ tazas
10 tazas	10 – 10 ½ tazas
12 tazas	12 – 12 ½ tazas

Si va a cocer otros alimentos al vapor mientras prepara el arroz, coloque el gabinete extra en olla arrocera y la tapa sobre el gabinete. Enchufe el cable de energía y presione el botón COOK. El indicador de cocción se encenderá. Cuando el agua se haya evaporado y el arroz esté listo, la olla cambiará automáticamente al modo de calentar y el indicador "WARM" quedará encendido. El tiempo de preparación aproximado es de 20 minutos, dependiendo de la cantidad de arroz.

Si deja el arroz cocido por otros 15 minutos en el modo "WARM", obtendrá un arroz ligero y esponjoso. Mantenga la tapa cerrada mientras el arroz esté hirviendo.

NOTA: El arroz asentado en el fondo del recipiente tomará un color marrón dorado y tendrá una consistencia firme.

El recipiente interior queda muy caliente después de la cocción, por lo que debe usar guantes de cocina para proteger sus manos cuando vaya a servir el arroz.

RECALENTANDO EL ARROZ

Coloque de 3 a 4 tazas de agua en el recipiente interior. Coloque el arroz en el gabinete extra de cocción al vapor. Cierre la tapa y enchufe la olla al tomacorriente. Presione el botón "COOK" y deje cocer por unos 15 minutos. Cambie al modo "WARM" y sirva como acostumbra.

COCIENDO AL VAPOR

Llene con una cantidad suficiente de agua en el recipiente interior y colóquelo en su lugar. La tabla que se presenta más abajo le indica la cantidad de agua necesaria para distintos tipos de vegetales.

Coloque los alimentos en el gabinete extra y ubíquelo en su lugar. Cierre la tapa.

Presione el botón "COOK". El indicador de cocción se encenderá en ese momento. Cuando el tiempo de cocción haya transcurrido, cambie al modo de calentar. El indicador "WARM" quedará encendido.

NOTA: Si el agua se evapora por completo, la olla cambiará automáticamente al modo de calentar y el indicador "WARM" quedará encendido hasta que desenchufe el aparato.

Desenchufe la olla y quite el gabinete extra de cocción al vapor. Sirva los alimentos.

CUIDADO: El aparato alcanza una temperatura muy elevada durante su funcionamiento, por lo que debe proteger sus manos.

MANTENIMIENTO

Luego que la olla se haya enfriado, quite el recipiente interior. Lave el gabinete extra de cocción al vapor, el recipiente interior y la tapa en agua jabonosa y tibia. Seque bien con un paño suave. EL USO DE PRODUCTOS ABRASIVOS PUEDE DAÑAR ESTAS PIEZAS.

Limpie la olla después de cada uso. Los restos de comida que no son removidos pueden corroer el aparato con el tiempo.

Limpie la parte exterior de la base con un paño húmedo.

NO SUMERJA EN AGUA EL CALENTADOR, EL CABLE, NI NINGUNA PIEZA ELÉCTRICA.

TABLA DE COCCIÓN DE ALIMENTOS AL VAPOR

ALIMENTO	CANTIDAD	AGUA	TIEMPO
Alcachofas	2 cabezas	3 ½ tazas (875 ml)	25 min.
Espárragos	¼ libra	3 ½ tazas (875 ml)	20 min.
Remolachas	5 piezas trozadas	3 ½ tazas (875 ml)	20 min.
Brócoli	½ libra	3 ½ tazas (875 ml)	20 min.
Zanahorias	¼ libra	3 ½ tazas (875 ml)	20 min.
Coliflores	1 cabeza trozada	3 ½ tazas (875 ml)	25 min.
Maíz	2 mazorcas	3 ½ tazas (875 ml)	25 min.
Habas	¾ libra	3 ½ tazas (875 ml)	18 min.
Papas	3 grandes	3 ½ tazas (875 ml)	55 min.
Papas para hornear	½ libra	3 ½ tazas (875 ml)	30 min.
Camote	3 pequeños	3 ½ tazas (875 ml)	40 min.
Espinaca	½ libra	3 ½ tazas (875 ml)	15 min.
Vegetales congelados	8 oz. (227 g.)	3 ½ tazas (875 ml)	20 min.
Espárragos	8 oz. (227 g.)	3 ½ tazas (875 ml)	20 min.
Brócoli trozado	6 oz.	3 ½ tazas (875 ml)	15 min.
Coliflor	12 oz.	3 ½ tazas (875 ml)	20 min.
Brócoli, espárragos y coliflor	8 oz. (227 g.)	3 ½ tazas (875 ml)	25 min.
OTROS ALIMENTOS			
Huevos duros	¾ libra	3 ½ tazas (875 ml)	15 min.
Calamares	2(1/2)	3 ½ tazas (875 ml)	30 min.
Pechuga de pollo	¾ libra (huesos hacia arriba)	3 ½ tazas (875 ml)	10 – 15 min.
Filetes de pescado fresco (separados)	8 oz. (227 g.)	3 ½ tazas (875 ml)	15 min.

* El tiempo de cocción puede variar de acuerdo a la cantidad y la forma de los alimentos.

